ANEXO. ANÁLISIS NUTRICIONAL
CICLO DE MINUTA PAE JORNADA ÚNICA ALMUERZO
VIGENCIA 2025

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ALMUERZO JORNADA ÚNICA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)	Secundaria		**OPERADOR**		
DEPARTAMENTO	Antioquia		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	N/A	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	N/A	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS** N/A
	RAIZAL	N/A	**ROM**	N/A	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA** X

MENÚ Nº1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	SORBETE DE FRUTA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	57,6	188	0,1	0,66	73,8
		C031	Guayaba, madura, cruda	50	37,5	26,6	0,3375	0,1125	5,025	11,625	4,875	0,1125	0,1125	1,125
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
PROTEICO	CARNE EN BISTEC	F099	Res, carne magra, cruda	60	60	83,4	13,08	3,42	0	0	3,6	1,62	2,16	30,6
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cás	30	27	26,2	0,54	0,054	5,643	0	2,16	0,216	0,081	2,7
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ VERDE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B044	Espinaca, cruda	6	3,6	1,2	0,1044	0,0072	0,1368	19,188	4,428	0,0864	0,018	2,376
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA CAMPESINA	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cás	50	50	40,0	1,1	0,05	8,45	0	6	0,4	0,15	3
		B071	Papa variedad harinosa, criolla, con cásc	30	30	28,8	0,66	0,03	6,33	0,6	3,3	0,3	0	5,4
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	6,0	0,08925	0,01275	1,21125	168,045	3,4425	0,051	0,0255	4,4625
		B052	Habichuela, cruda	15	13,5	5,8	0,2835	0	0,972	4,455	5,4	0,135	0,027	0,81
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B103	Tomate, crudo	8	6,4	1,5	0,0576	0,0064	0,2624	3,968	0,576	0,032	0,0064	0,384
		B035	Cilantro, crudo	1	0,9	0,4	0,0207	0,0054	0,0531	3,51	0,738	0,0162	0,0045	0,414
		D012	Aceite de soya	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TORTA DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	12,0	0,1785	0,0255	2,4225	336,09	6,885	0,102	0,051	8,925
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	42	58,6	0,04	0,29	93,5
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificac	10	10	36,3	1,32	0,19	7,21	0	1,8	0,51	0,16	0,2
		J002	Huevo de gallina, clara, crudo	13	13	6,1	1,404	0,026	0,078	0	0,78	0,013	0	22,49
		D012	Aceite de soya	6	6	54,0	0	6	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	10,0	0,14875	0,02125	2,01875	280,075	5,7375	0,085	0,0425	7,4375
		B103	Tomate, crudo	25	20	4,6	0,18	0,02	0,82	12,4	1,8	0,1	0,02	1,2
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	1,80										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	**809,0**	**30,9**	**26,1**	**108,8**	**949,7**	**309,9**	**4,6**	**4,6**	**261,9**
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600**	**UL =2500**	**UL =40**	**UL =7**	**UL =1500**
					600,0	**1100,0**	**9,5**	**7,7**	**1500,0**
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	**32,5%**	**35,5%**	**31,5%**	**31,2%**	**158,3%**	**28,2%**	**48,1%**	**59,5%**	**17,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	

MENÚ Nº2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	JUGO DE FRUTA	C045	Lulo, crudo	70	42	20,2	0,378	0,042	3,738	15,54	4,2	0,252	0,042	0
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
PROTEICO	CARNE DE CERDO GUISADA Y HUEVO COCIDO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60	60	84,0	12,84	3,6	0,12	1,2	10,2	0,48	1,08	31,2
		J003	Huevo de gallina, entero, cocido, sin sal	55	55	79,8	7,15	5,72	0	96,8	26,95	0,88	0,495	78,65
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE FRIJOLES Y TAJADA DE MADURO	T010	Frijol cargamanto rojo, cocido, sin sal	30	30	48,3	2,43	0,18	8,07	0	13,8	0,63	0,3	0,3
		B091	Plátano hartón, verde, cocido, sin sal	60	60	79,8	0,54	0,18	18,36	27	4,2	0,3	0,12	0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	8,0	0,119	0,017	1,615	224,06	4,59	0,068	0,034	5,95
		B103	Tomate, crudo	8	6,4	1,5	0,0576	0,0064	0,2624	3,968	0,576	0,032	0,0064	0,384
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		D012	Aceite de soya	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
		D012	Aceite de soya	8	8	72,0	0	8	0	0	0	0	0	0
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	110	79,2	104,5	0,8712	0,1584	23,9976	42,768	2,376	0,396	0,0792	3,168
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B103	Tomate, crudo	35	28	6,4	0,252	0,028	1,148	17,36	2,52	0,14	0,028	1,68
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,25	5,7	0,1995	0,01425	1,09725	0,1425	3,42	0,04275	0,0285	0,57
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		C001	Aguacate Hass, Crudo	30	19,2	42,4	0,2496	3,1488	2,592	1,344	1,536	0,096	0,1344	0
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	1,50										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	**888,8**	**29,5**	**29,4**	**121,4**	**440,3**	**86,1**	**4,0**	**3,1**	**125,0**
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600**	**UL =2500**	**UL =40**	**UL =7**	**UL =1500**
					600,0	**1100,0**	**9,5**	**7,7**	**1500,0**
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	**35,7%**	**33,8%**	**35,4%**	**34,8%**	**73,4%**	**7,8%**	**41,7%**	**40,6%**	**8,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MDN 02227 · MND 03774

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

ANEXO. ANÁLISIS NUTRICIONAL
CICLO DE MINUTA PAE JORNADA ÚNICA ALMUERZO
VIGENCIA 2025

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ALMUERZO JORNADA ÚNICA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)	Secundaria		**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	Antioquia		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	N/A	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	N/A	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	N/A
	RAIZAL	N/A	**ROM**	N/A	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	X

MENÚ Nº3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	SORBETE DE FRUTA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	57,6	188	0,1	0,66	73,8
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
		C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	50	30	17,4	0,51	0,03	3,75	46,5	3	0,24	0,03	0,3
PROTEICO	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	70	70	97,3	15,26	3,99	0	0	4,2	1,89	2,52	35,7
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
		A073	Pasta alimentacia, sin enriquecer, cocida,	10	10	14,3	0,58	0,09	2,7	0	0,7	0,05	0,05	0,1
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA CON HOGAO	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	110	88	139,9	0,792	0,264	32,912	0,88	14,08	0,264	0,264	12,32
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		D012	Aceite de soya	8	8	72,0	0	8	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B099	Repollo blanco, crudo	20	14	5,6	0,252	0,042	0,896	3,36	6,16	0,07	0,028	2,52
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	12,0	0,1785	0,0255	2,4225	336,09	6,885	0,102	0,051	8,925
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,00										
			APORTE TOTAL DEL MENÚ			**798,2**	**27,4**	**26,1**	**111,5**	**464,5**	**236,2**	**3,4**	**4,4**	**137,7**
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600**	**UL =2500**	**UL =40**	**UL =7**	**UL =1500**
										600,0	**1100,0**	**9,5**	**7,7**	**1500,0**
			% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			**32,0%**	**31,4%**	**31,4%**	**32,0%**	**77,4%**	**21,5%**	**36,2%**	**57,1%**	**9,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	

MENÚ Nº4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	JUGO DE FRUTA	C051	Mango común, crudo	50	25	19,8	0,15	0	4,275	35	3,75	0,125	0,025	1
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
PROTEICO	CARNE DE CERDO GUISADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	70	70	98,0	14,98	4,2	0,14	1,4	11,9	0,56	1,26	36,4
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	6	5,1	2,4	0,0357	0,0051	0,4845	67,218	1,377	0,0204	0,0102	1,785
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE LENTEJAS Y AREPA FRITA	T025	Lenteja común, cocida, sin sal	30	30	36,6	2,31	0,15	5,55	1,5	4,2	0,51	0,33	1,8
		B064	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cás	35	35	34,7	0,805	0,035	7,35	0	2,8	0,28	0,105	3,15
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	8,0	0,119	0,017	1,615	224,06	4,59	0,068	0,034	5,95
		B103	Tomate, crudo	8	6,4	1,5	0,0576	0,0064	0,2624	3,968	0,576	0,032	0,0064	0,384
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
		A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	152,0	3,64	1,48	29,56	0	1,6	1,08	0,52	0,4
		D012	Aceite de soya	9	9	81,0	0	9	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	10,0	0,14875	0,02125	2,01875	280,075	5,7375	0,085	0,0425	7,4375
		C051	Mango común, crudo	25	12,5	9,9	0,075	0	2,1375	17,5	1,875	0,0625	0,0125	0,5
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B059	Lechuga común, crudo	25	13,75	2,5	0,11	0,01375	0,3575	1,375	2,8875	0,12375	0,04125	0,825
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,30										
			APORTE TOTAL DEL MENÚ			**765,9**	**26,9**	**20,2**	**114,3**	**642,2**	**53,2**	**3,6**	**3,2**	**62,7**
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600**	**UL =2500**	**UL =40**	**UL =7**	**UL =1500**
										600,0	**1100,0**	**9,5**	**7,7**	**1500,0**
			% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			**30,7%**	**30,8%**	**24,4%**	**32,8%**	**107,0%**	**4,8%**	**37,9%**	**41,1%**	**4,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MDN 02227 · MND 03774

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

ANEXO. ANÁLISIS NUTRICIONAL
CICLO DE MINUTA PAE JORNADA ÚNICA ALMUERZO
VIGENCIA 2025

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ALMUERZO JORNADA ÚNICA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)	Secundaria		**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	Antioquia		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	N/A	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	N/A	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	N/A
	RAIZAL	N/A	**ROM**	N/A	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	X

MENÚ Nº5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	SORBETE DE FRUTA	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	70	42	24,4	0,714	0,042	5,25	65,1	4,2	0,336	0,042	0,42
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	57,6	188	0,1	0,66	73,8
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	70	70	98,0	14,98	4,2	0,14	1,4	11,9	0,56	1,26	36,4
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CREMA DE AHUYAMA Y ZANAHORIA													
		B005	Ahuyama, cocida, sin sal	25	25	12,0	0,175	0,175	2,1	273,25	3,5	0,075	0,05	0,25
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	10,0	0,14875	0,02125	2,01875	280,075	5,7375	0,085	0,0425	7,4375
		B070	Papa, variedad harinosa, criolla, con cás	30	30	25,5	0,42	0	5,43	0	1,2	0,15	0,12	0,6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B035	Cilantro, crudo	1	0,9	0,4	0,0207	0,0054	0,0531	3,51	0,738	0,0162	0,0045	0,414
	BASTONCITOS DE YUCA													
		B106	Yuca blanca, sin cáscara, cocida sin sal	100	100	157,0	0,7	0,2	36,6	1	16	0,5	0,2	4
		D012	Aceite de soya	8	8	72,0	0	8	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B103	Tomate, crudo	25	20	4,6	0,18	0,02	0,82	12,4	1,8	0,1	0,02	1,2
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B077	Pepino Cohombro, crudo	25	18,75	2,6	0,09375	0,01875	0,43125	0,375	3,375	0,05625	0,01875	0,375
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,30										
			APORTE TOTAL DEL MENÚ			**842,5**	**27,1**	**26,3**	**121,0**	**704,8**	**248,2**	**2,6**	**3,2**	**128,0**
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600**	**UL =2500**	**UL =40**	**UL =7**	**UL =1500**
										600,0	**1100,0**	**9,5**	**7,7**	**1500,0**
			% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			**33,8%**	**31,1%**	**31,7%**	**34,7%**	**117,5%**	**22,6%**	**27,6%**	**41,5%**	**8,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	

MENÚ Nº6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	SORBETE DE FRUTA	C031	Guayaba, madura, cruda	50	37,5	26,6	0,3375	0,1125	5,025	11,625	4,875	0,1125	0,1125	1,125
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	57,6	188	0,1	0,66	73,8
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	70	70	98,0	14,98	4,2	0,14	1,4	11,9	0,56	1,26	36,4
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE PASTAS Y AREPA FRITA	B064	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cás	40	40	39,6	0,92	0,04	8,4	0	3,2	0,32	0,12	3,6
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	8	8	29,7	1,04	0,12	5,976	0	2	0,312	0,104	0,48
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	8,0	0,119	0,017	1,615	224,06	4,59	0,068	0,034	5,95
		B103	Tomate, crudo	8	6,4	1,5	0,0576	0,0064	0,2624	3,968	0,576	0,032	0,0064	0,384
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B035	Cilantro, crudo	1	0,9	0,4	0,0207	0,0054	0,0531	3,51	0,738	0,0162	0,0045	0,414
		D012	Aceite de soya	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
		A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	152,0	3,64	1,48	29,56	0	1,6	1,08	0,52	0,4
		D012	Aceite de soya	9	9	81,0	0	9	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B103	Tomate, crudo	35	28	6,4	0,252	0,028	1,148	17,36	2,52	0,14	0,028	1,68
		C001	Aguacate Hass, Crudo	30	19,2	42,4	0,2496	3,1488	2,592	1,344	1,536	0,096	0,1344	0
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,25	5,7	0,1995	0,01425	1,09725	0,1425	3,42	0,04275	0,0285	0,57
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,30										
			APORTE TOTAL DEL MENÚ			**927,4**	**31,5**	**31,8**	**124,0**	**331,1**	**236,7**	**3,5**	**3,8**	**127,9**
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600**	**UL =2500**	**UL =40**	**UL =7**	**UL =1500**
										600,0	**1100,0**	**9,5**	**7,7**	**1500,0**
			% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			**37,2%**	**36,1%**	**38,3%**	**35,6%**	**55,2%**	**21,5%**	**37,1%**	**49,2%**	**8,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MDN 02227 · MND 03774

 Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Alimentos para Aprender GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA	**ANEXO. ANÁLISIS NUTRICIONAL CICLO DE MINUTA PAE JORNADA ÚNICA ALMUERZO VIGENCIA 2025**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
ALMUERZO JORNADA ÚNICA RACIÓN PREPARADA EN SITIO						
NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)	Secundaria		**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	Antioquia		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	N/A	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	N/A	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	N/A
	RAIZAL	N/A	**ROM**	N/A	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	X

MENÚ Nº7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	SORBETE DE FRUTA	C010	Banano común, crudo	90	63	63,6	0,945	0,063	14,049	13,86	5,04	0,567	0,126	1,89
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	57,6	188	0,1	0,66	73,8
PROTEICO	CARNE EN BISTEC	F099	Res, carne magra, cruda	70	70	97,3	15,26	3,99	0	0	4,2	1,89	2,52	35,7
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ VERDE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
		B043	Espinaca, cocida, sin sal	6	6	2,1	0,174	0,006	0,246	28,74	7,92	0,114	0,042	4,02
TUBÉRCULOS - RAÍCES -	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	B070	Papa, variedad harinosa, criolla, con cás	120	120	102,0	1,68	0	21,72	0	4,8	0,6	0,48	2,4
		D012	Aceite de soya	8	8	72,0	0	8	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B059	Lechuga común, cruda	25	13,75	2,5	0,11	0,01375	0,3575	1,375	2,8875	0,12375	0,04125	0,825
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	10,0	0,14875	0,02125	2,01875	280,075	5,7375	0,085	0,0425	7,4375
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,00										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	**782,5**	**27,9**	**25,7**	**105,9**	**391,7**	**228,5**	**4,1**	**4,7**	**128,8**
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600 600,0**	**UL =2500 1100,0**	**UL =40 9,5**	**UL =7 7,7**	**UL =1500 1500,0**
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	**31,4%**	**32,0%**	**31,0%**	**30,4%**	**65,3%**	**20,8%**	**43,2%**	**60,7%**	**8,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	

MENÚ Nº8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	JUGO DE FRUTA	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	70	42	24,4	0,714	0,042	5,25	65,1	4,2	0,336	0,042	0,42
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
PROTEICO	CARNE DE CERDO SOFRITA Y HUEVO COCIDO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	70	70	98,0	14,98	4,2	0,14	1,4	11,9	0,56	1,26	36,4
		J003	Huevo de gallina, entero, cocido, sin sal	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE FRIJOLES	T010	Frijol cargamanto rojo, cocido, sin sal	30	30	48,3	2,43	0,18	8,07	0	13,8	0,63	0,3	0,3
		B091	Plátano hartón, verde, cocido, sin sal	60	60	79,8	0,54	0,18	18,36	27	4,2	0,3	0,12	0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	8,0	0,119	0,017	1,615	224,06	4,59	0,068	0,034	5,95
		B103	Tomate, crudo	8	6,4	1,5	0,0576	0,0064	0,2624	3,968	0,576	0,032	0,0064	0,384
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		D012	Aceite de soya	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
	BASTONCITOS DE YUCA													
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	100	80	127,2	0,72	0,24	29,92	0,8	12,8	0,24	0,24	11,2
		D012	Aceite de soya	8	8	72,0	0	8	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B099	Repollo blanco, crudo	25	17,5	7,0	0,315	0,0525	1,12	4,2	7,7	0,0875	0,035	3,15
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	10,0	0,14875	0,02125	2,01875	280,075	5,7375	0,085	0,0425	7,4375
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,50										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	**812,4**	**24,4**	**21,2**	**127,2**	**616,7**	**77,3**	**3,0**	**2,9**	**68,3**
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600 600,0**	**UL =2500 1100,0**	**UL =40 9,5**	**UL =7 7,7**	**UL =1500 1500,0**
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	**32,6%**	**28,0%**	**25,6%**	**36,5%**	**102,8%**	**7,0%**	**31,4%**	**37,1%**	**4,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	

MENÚ Nº9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	SORBETE DE FRUTA	C051	Mango común, crudo	120	60	47,4	0,36	0	10,26	84	9	0,3	0,06	2,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	57,6	188	0,1	0,66	73,8
PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	70	70	98,0	14,98	4,2	0,14	1,4	11,9	0,56	1,26	36,4
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	6	5,1	2,4	0,0357	0,0051	0,4845	67,218	1,377	0,0204	0,0102	1,785
TUBÉRCULOS - RAÍCES -	MONEDITAS DE PLATANO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	110	74,8	124,2	0,8976	0,1496	29,3964	78,54	5,984	0,2992	0,0748	19,448
		D012	Aceite de soya	8	8	72,0	0	8	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B103	Tomate, crudo	25	20	4,6	0,18	0,02	0,82	12,4	1,8	0,1	0,02	1,2
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	10,0	0,14875	0,02125	2,01875	280,075	5,7375	0,085	0,0425	7,4375
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,00										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	**791,6**	**26,2**	**26,0**	**110,7**	**591,3**	**233,8**	**2,1**	**2,9**	**145,2**
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600 600,0**	**UL =2500 1100,0**	**UL =40 9,5**	**UL =7 7,7**	**UL =1500 1500,0**
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	**31,8%**	**30,0%**	**31,3%**	**31,7%**	**98,5%**	**21,3%**	**22,0%**	**37,5%**	**9,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MDN 02227 · MND 03774

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

ANEXO. ANÁLISIS NUTRICIONAL
CICLO DE MINUTA PAE JORNADA ÚNICA ALMUERZO
VIGENCIA 2025

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ALMUERZO JORNADA ÚNICA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)	Secundaria		**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	Antioquia		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	N/A	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	N/A	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	N/A
	RAIZAL	N/A	**ROM**	N/A	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	X

MENÚ Nº10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	JUGO DE FRUTA	C084	Uchuva, cruda	70	65,8	50,7	0,987	0,329	9,3436	132,916	4,606	0,658	0	0
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
PROTEICO	ATUN CON HOGAO YHUEVO COCIDO	E003	Atún, enlatado en aceite	30	30	63,3	7,65	3,63	0	1,5	2,4	0,45	0,15	117,3
		J003	Huevo de gallina, entero, cocido, sin sal	55	55	79,8	7,15	5,72	0	96,8	26,95	0,88	0,495	78,65
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0	4	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	60	60	222,6	7,8	0,9	44,82	0	15	2,34	0,78	3,6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		G001	Crema de leche	5	5	16,5	0,105	1,75	0,085	17,65	3,4	0	0,01	2,3
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE LENTEJAS Y TAJADA DE MADURO	T025	Lenteja común, cocida, sin sal	30	30	36,6	2,31	0,15	5,55	1,5	4,2	0,51	0,33	1,8
		B064	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cás	30	30	29,7	0,69	0,03	6,3	0	2,4	0,24	0,09	2,7
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	6,0	0,08925	0,01275	1,21125	168,045	3,4425	0,051	0,0255	4,4625
		B103	Tomate, crudo	8	6,4	1,5	0,0576	0,0064	0,2624	3,968	0,576	0,032	0,0064	0,384
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
		B088	Plátano hartón, maduro, cocido, sin sal	110	110	143,0	0,88	0,22	33,11	61,6	4,4	0,55	0,22	5,5
		D012	Aceite de soya	8	8	72,0	0	8	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B103	Tomate, crudo	25	20	4,6	0,18	0,02	0,82	12,4	1,8	0,1	0,02	1,2
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B077	Pepino Cohombro, crudo	25	18,75	2,6	0,09375	0,01875	0,43125	0,375	3,375	0,05625	0,01875	0,375
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	1,50										
			APORTE TOTAL DEL MENÚ			**824,0**	**28,6**	**24,9**	**115,6**	**516,9**	**82,1**	**6,1**	**2,2**	**221,4**
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600**	**UL =2500**	**UL =40**	**UL =7**	**UL =1500**
										600,0	**1100,0**	**9,5**	**7,7**	**1500,0**
			% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			**33,1%**	**32,8%**	**29,9%**	**33,1%**	**86,1%**	**7,5%**	**64,6%**	**29,0%**	**14,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	

MENÚ Nº11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	SORBETE DE FRUTA	C045	Lulo, crudo	70	42	20,2	0,378	0,042	3,738	15,54	4,2	0,252	0,042	0
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	57,6	188	0,1	0,66	73,8
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	70	70	98,0	14,98	4,2	0,14	1,4	11,9	0,56	1,26	36,4
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ VERDE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B043	Espinaca, cocida, sin sal	6	6	2,1	0,174	0,006	0,246	28,74	7,92	0,114	0,042	4,02
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE AHUYAMA Y ZANAHORIA	B005	Ahuyama, cocida, sin sal	25	25	12,0	0,175	0,175	2,1	273,25	3,5	0,075	0,05	0,25
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	10,0	0,14875	0,02125	2,01875	280,075	5,7375	0,085	0,0425	7,4375
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B035	Cilantro, crudo	1	0,9	0,4	0,0207	0,0054	0,0531	3,51	0,738	0,0162	0,0045	0,414
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0
	PAPAS A LA FRANCESA	B064	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cás	130	130	128,7	2,99	0,13	27,3	0	10,4	1,04	0,39	11,7
		D012	Aceite de soya	8	8	72,0	0	8	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B103	Tomate, crudo	25	20	4,6	0,18	0,02	0,82	12,4	1,8	0,1	0,02	1,2
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	10,0	0,14875	0,02125	2,01875	280,075	5,7375	0,085	0,0425	7,4375
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,30										
			APORTE TOTAL DEL MENÚ			**794,0**	**28,9**	**26,2**	**106,6**	**962,7**	**251,7**	**3,1**	**3,3**	**145,7**
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600**	**UL =2500**	**UL =40**	**UL =7**	**UL =1500**
										600,0	**1100,0**	**9,5**	**7,7**	**1500,0**
			% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			**31,9%**	**33,1%**	**31,6%**	**30,6%**	**160,5%**	**22,9%**	**32,4%**	**43,2%**	**9,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MDN 02227 · MND 03774

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

ANEXO. ANÁLISIS NUTRICIONAL
CICLO DE MINUTA PAE JORNADA ÚNICA ALMUERZO
VIGENCIA 2025

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ALMUERZO JORNADA ÚNICA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)	Secundaria		**OPERADOR**		
DEPARTAMENTO	Antioquia		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	N/A	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	N/A	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS** N/A
	RAIZAL	N/A	**ROM**	N/A	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA** X

MENÚ Nº12

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	JUGO DE FRUTA	C061	Mora de castilla, cruda	70	63	46,6	0,63	0,063	9,198	0	26,46	1,071	0,315	0,63
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
PROTEICO	CARNE DE CERDO CON HOGAO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	70	70	98,0	14,98	4,2	0,14	1,4	11,9	0,56	1,26	36,4
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE BLANQUILLO Y AREPA FRITA	T005	Frijol blanco, crudo	30	30	111,9	6,39	0,33	18,54	0	39,9	1,86	1,11	4,5
		B064	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cás	30	30	29,7	0,69	0,03	6,3	0	2,4	0,24	0,09	2,7
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	6,0	0,08925	0,01275	1,21125	168,045	3,4425	0,051	0,0255	4,4625
		B103	Tomate, crudo	8	6,4	1,5	0,0576	0,0064	0,2624	3,968	0,576	0,032	0,0064	0,384
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	152,0	3,64	1,48	29,56	0	1,6	1,08	0,52	0,4
		D012	Aceite de soya	10	10	90,0	0	10	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B099	Repollo blanco, crudo	25	17,5	7,0	0,315	0,0525	1,12	4,2	7,7	0,0875	0,035	3,15
		C001	Aguacate Hass, Crudo	30	19,2	42,4	0,2496	3,1488	2,592	1,344	1,536	0,096	0,1344	0
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	10,0	0,14875	0,02125	2,01875	280,075	5,7375	0,085	0,0425	7,4375
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,30										
			APORTE TOTAL DEL MENÚ			**931,4**	**31,6**	**27,6**	**131,4**	**469,2**	**113,0**	**5,8**	**4,3**	**63,1**
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600 600,0**	**UL =2500 1100,0**	**UL =40 9,5**	**UL =7 7,7**	**UL =1500 1500,0**
			% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			**37,4%**	**36,2%**	**33,3%**	**37,7%**	**78,2%**	**10,3%**	**61,2%**	**56,0%**	**4,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	

MENÚ Nº13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	SORBETE DE FRUTA	C031	Guayaba, madura, cruda	50	37,5	26,6	0,3375	0,1125	5,025	11,625	4,875	0,1125	0,1125	1,125
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	57,6	188	0,1	0,66	73,8
PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	70	70	97,3	15,26	3,99	0	0	4,2	1,89	2,52	35,7
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	6	5,1	2,4	0,0357	0,0051	0,4845	67,218	1,377	0,0204	0,0102	1,785
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS -	BASTONCITOS DE YUCA	B106	Yuca blanca, sin cáscara, cocida sin sal	110	110	172,7	0,77	0,22	40,26	1,1	17,6	0,55	0,22	4,4
		D012	Aceite de soya	8	8	72,0	0	8	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B103	Tomate, crudo	30	24	5,5	0,216	0,024	0,984	14,88	2,16	0,12	0,024	1,44
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,25	5,7	0,1995	0,01425	1,09725	0,1425	3,42	0,04275	0,0285	0,57
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,00										
			APORTE TOTAL DEL MENÚ			**815,3**	**26,4**	**26,0**	**115,4**	**162,6**	**231,6**	**3,5**	**4,3**	**121,6**
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600 600,0**	**UL =2500 1100,0**	**UL =40 9,5**	**UL =7 7,7**	**UL =1500 1500,0**
			% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			**32,7%**	**30,3%**	**31,3%**	**33,1%**	**27,1%**	**21,1%**	**36,4%**	**56,3%**	**8,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	

MENÚ Nº14

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	JUGO DE FRUTA	C051	Mango común, crudo	120	60	47,4	0,36	0	10,26	84	9	0,3	0,06	2,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
PROTEICO	CARNE DE CERDO SOFRITA Y HUEVO COCIDO	F099	Res, carne magra, cruda	50	50	69,5	10,9	2,85	0	0	3	1,35	1,8	25,5
		J003	Huevo de gallina, entero, cocido, sin sal	55	55	79,8	7,15	5,72	0	96,8	26,95	0,88	0,495	78,65
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE LENTEJAS	T025	Lenteja común, cocida, sin sal	30	30	36,6	2,31	0,15	5,55	1,5	4,2	0,51	0,33	1,8
		B064	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cás	30	30	29,7	0,69	0,03	6,3	0	2,4	0,24	0,09	2,7
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	6,0	0,08925	0,01275	1,21125	168,045	3,4425	0,051	0,0255	4,4625
		B103	Tomate, crudo	8	6,4	1,5	0,0576	0,0064	0,2624	3,968	0,576	0,032	0,0064	0,384
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PURÉ DE PLATANO MADURO CON QUESO	B088	Plátano hartón, maduro, cocido, sin sal	80	80	104,0	0,64	0,16	24,08	44,8	3,2	0,4	0,16	4
		D015	Mantequilla	3	3	22,3	0,024	2,466	0	35,1	0,66	0,006	0,003	6,69
		K033	Panela	2	2	7,3	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78
		G019	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo	14	14	41,4	3,206	2,996	0,434	33,74	72,38	0,028	0,406	52,22
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	10,0	0,14875	0,02125	2,01875	280,075	5,7375	0,085	0,0425	7,4375
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B059	Lechuga común, crudo	25	13,75	2,5	0,11	0,01375	0,3575	1,375	2,8875	0,12375	0,04125	0,825
	MISCELÁNEOS		Canela en polvo	0,1										
			Sal yodada	1,50										
			APORTE TOTAL DEL MENÚ			**794,5**	**30,1**	**22,7**	**112,8**	**759,5**	**147,2**	**4,8**	**4,3**	**191,0**
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600 600,0**	**UL =2500 1100,0**	**UL =40 9,5**	**UL =7 7,7**	**UL =1500 1500,0**
			% CUBRIMIENTO DEL MENÚ			**31,9%**	**34,6%**	**27,4%**	**32,3%**	**126,6%**	**13,4%**	**50,0%**	**55,4%**	**12,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MDN 02227 · MND 03774

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

ANEXO. ANÁLISIS NUTRICIONAL
CICLO DE MINUTA PAE JORNADA ÚNICA ALMUERZO
VIGENCIA 2025

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ALMUERZO JORNADA ÚNICA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)	Secundaria		**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	Antioquia		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	N/A	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	N/A	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	N/A
	RAIZAL	N/A	**ROM**	N/A	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	X

MENÚ Nº15

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	SORBETE DE FRUTA	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	50	30	17,4	0,51	0,03	3,75	46,5	3	0,24	0,03	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	57,6	188	0,1	0,66	73,8
PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	70	70	98,0	14,98	4,2	0,14	1,4	11,9	0,56	1,26	36,4
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ ROJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
		B080	Pimentón rojo, crudo	6	5,1	1,8	0,051	0,0153	0,3213	9,384	0,357	0,0204	0,0102	0,102
TUBÉRCULOS - RAÍCES -	TAJADA DE MADURO	B088	Plátano hartón, maduro, cocido, sin sal	110	110	143,0	0,88	0,22	33,11	61,6	4,4	0,55	0,22	5,5
		D012	Aceite de soya	8	8	72,0	0	8	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B103	Tomate, crudo	25	20	4,6	0,18	0,02	0,82	12,4	1,8	0,1	0,02	1,2
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B077	Pepino Cohombro, crudo	25	18,75	2,6	0,09375	0,01875	0,43125	0,375	3,375	0,05625	0,01875	0,375
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	1,50										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	**772,4**	**26,3**	**26,1**	**106,1**	**199,3**	**222,8**	**2,3**	**3,0**	**120,4**
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600**	**UL =2500**	**UL =40**	**UL =7**	**UL =1500**
					600,0	**1100,0**	**9,5**	**7,7**	**1500,0**
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	**31,0%**	**30,1%**	**31,5%**	**30,4%**	**33,2%**	**20,3%**	**23,7%**	**38,7%**	**8,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	

MENÚ Nº16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	SORBETE DE FRUTA	C010	Banano común, crudo	50	35	35,4	0,525	0,035	7,805	7,7	2,8	0,315	0,07	1,05
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	57,6	188	0,1	0,66	73,8
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	70	70	98,0	14,98	4,2	0,14	1,4	11,9	0,56	1,26	36,4
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
TUBÉRCULOS - RAÍCES -	PATACON	B091	Plátano hartón, verde, cocido, sin sal	110	110	146,3	0,99	0,33	33,66	49,5	7,7	0,55	0,22	0
		D012	Aceite de soya	8	8	72,0	0	8	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B051	Habichuela, cocida, sin sal	20	20	6,4	0,32	0,02	0,96	7,4	9,2	0,12	0,04	0,2
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	12,0	0,1785	0,0255	2,4225	336,09	6,885	0,102	0,051	8,925
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,00										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	**803,0**	**26,6**	**26,2**	**112,5**	**469,7**	**236,4**	**2,4**	**3,1**	**123,1**
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600**	**UL =2500**	**UL =40**	**UL =7**	**UL =1500**
					600,0	**1100,0**	**9,5**	**7,7**	**1500,0**
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	**32,2%**	**30,5%**	**31,6%**	**32,3%**	**78,3%**	**21,5%**	**25,0%**	**39,8%**	**8,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	

MENÚ Nº17

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	JUGO DE FRUTA	C051	Mango común, crudo	120	60	47,4	0,36	0	10,26	84	9	0,3	0,06	2,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
PROTEICO	CARNE DE CERDO GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	70	70	97,3	15,26	3,99	0	0	4,2	1,89	2,52	35,7
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	6	5,1	2,4	0,0357	0,0051	0,4845	67,218	1,377	0,0204	0,0102	1,785
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE LENTEJAS Y AREPA FRITA	T025	Lenteja común, cocida, sin sal	30	30	36,6	2,31	0,15	5,55	1,5	4,2	0,51	0,33	1,8
		B064	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cás	30	30	29,7	0,69	0,03	6,3	0	2,4	0,24	0,09	2,7
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	6,0	0,08925	0,01275	1,21125	168,045	3,4425	0,051	0,0255	4,4625
		B103	Tomate, crudo	8	6,4	1,5	0,0576	0,0064	0,2624	3,968	0,576	0,032	0,0064	0,384
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		D012	Aceite de soya	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	8	8	72,0	0	8	0	0	0	0	0	0
		B064	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cás	110	110	108,9	2,53	0,11	23,1	0	8,8	0,88	0,33	9,9
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B099	Repollo blanco, crudo	25	17,5	7,0	0,315	0,0525	1,12	4,2	7,7	0,0875	0,035	3,15
		C001	Aguacate Hass, Crudo	30	19,2	42,4	0,2496	3,1488	2,592	1,344	1,536	0,096	0,1344	0
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	10,0	0,14875	0,02125	2,01875	280,075	5,7375	0,085	0,0425	7,4375
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,30										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	**797,8**	**26,5**	**23,8**	**113,4**	**620,5**	**60,9**	**4,8**	**4,4**	**72,8**
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600**	**UL =2500**	**UL =40**	**UL =7**	**UL =1500**
					600,0	**1100,0**	**9,5**	**7,7**	**1500,0**
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	**32,0%**	**30,4%**	**28,7%**	**32,5%**	**103,4%**	**5,5%**	**51,0%**	**56,7%**	**4,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MDN 02227 · MND 03774

 Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

ANEXO. ANÁLISIS NUTRICIONAL
CICLO DE MINUTA PAE JORNADA ÚNICA ALMUERZO
VIGENCIA 2025

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ALMUERZO JORNADA ÚNICA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)	Secundaria		**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	Antioquia		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	N/A	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	N/A	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	N/A
	RAIZAL	N/A	**ROM**	N/A	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	X

MENÚ Nº18

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	SORBETE DE FRUTA	C084	Uchuva, cruda	70	65,8	50,7	0,987	0,329	9,3436	132,916	4,606	0,658	0	0
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	57,6	188	0,1	0,66	73,8
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
PROTEICO	ATUN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO	E003	Atún, enlatado en aceite	30	30	63,3	7,65	3,63	0	1,5	2,4	0,45	0,15	117,3
		J003	Huevo de gallina, entero, cocido, sin sal	55	55	79,8	7,15	5,72	0	96,8	26,95	0,88	0,495	78,65
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0	4	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ESPAGUETIS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	60	60	222,6	7,8	0,9	44,82	0	15	2,34	0,78	3,6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		G001	Crema de leche	5	5	16,5	0,105	1,75	0,085	17,65	3,4	0	0,01	2,3
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE PAPA CRIOLLA, AHUYAMA Y ZANAHORIA	B070	Papa, variedad harinosa, criolla, con cásc	30	30	25,5	0,42	0	5,43	0	1,2	0,15	0,12	0,6
		B005	Ahuyama, cocida, sin sal	25	25	12,0	0,175	0,175	2,1	273,25	3,5	0,075	0,05	0,25
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	10,0	0,14875	0,02125	2,01875	280,075	5,7375	0,085	0,0425	7,4375
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B035	Cilantro, crudo	1	0,9	0,4	0,0207	0,0054	0,0531	3,51	0,738	0,0162	0,0045	0,414
	MONEDITAS DE PLATANO	B091	Plátano hartón, verde, cocido, sin sal	110	110	146,3	0,99	0,33	33,66	49,5	7,7	0,55	0,22	0
		D012	Aceite de soya	8	8	72,0	0	8	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B103	Tomate, crudo	30	24	5,5	0,216	0,024	0,984	14,88	2,16	0,12	0,024	1,44
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,25	5,7	0,1995	0,01425	1,09725	0,1425	3,42	0,04275	0,0285	0,57
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,00										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	**904,8**	**31,8**	**30,3**	**120,8**	**947,9**	**274,2**	**5,7**	**2,7**	**289,4**
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600**	**UL =2500**	**UL =40**	**UL =7**	**UL =1500**
					600,0	**1100,0**	**9,5**	**7,7**	**1500,0**
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	**36,3%**	**36,4%**	**36,5%**	**34,6%**	**158,0%**	**24,9%**	**60,4%**	**34,7%**	**19,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	

MENÚ Nº19

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	SORBETE DE FRUTA	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	50	30	17,4	0,51	0,03	3,75	46,5	3	0,24	0,03	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	57,6	188	0,1	0,66	73,8
PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	70	70	98,0	14,98	4,2	0,14	1,4	11,9	0,56	1,26	36,4
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ ROJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
		B080	Pimentón rojo, crudo	6	5,1	1,8	0,051	0,0153	0,3213	9,384	0,357	0,0204	0,0102	0,102
TUBÉRCULOS - RAÍCES -	AREPA FRITA	D012	Aceite de soya	10	10	90,0	0	10	0	0	0	0	0	0
		A034	Harina de maíz blanco, precocida	50	50	190,0	4,55	1,85	36,95	0	2	1,35	0,65	0,5
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B103	Tomate, crudo	25	20	4,6	0,18	0,02	0,82	12,4	1,8	0,1	0,02	1,2
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B077	Pepino Cohombro, crudo	25	18,75	2,6	0,09375	0,01875	0,43125	0,375	3,375	0,05625	0,01875	0,375
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,00										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	**837,4**	**29,9**	**29,7**	**109,9**	**137,7**	**220,4**	**3,1**	**3,4**	**115,4**
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600**	**UL =2500**	**UL =40**	**UL =7**	**UL =1500**
					600,0	**1100,0**	**9,5**	**7,7**	**1500,0**
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	**33,6%**	**34,3%**	**35,8%**	**31,5%**	**23,0%**	**20,0%**	**32,1%**	**44,3%**	**7,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	

MENÚ Nº20

COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	JUGO DE FRUTA	C051	Mango común, crudo	120	60	47,4	0,36	0	10,26	84	9	0,3	0,06	2,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0	0,01	0	0
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	70	70	98,0	14,98	4,2	0,14	1,4	11,9	0,56	1,26	36,4
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0	5,4	0,48	0,72	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1	0,95	0,4	0,0133	0,00095	0,07315	0,0095	0,228	0,00285	0,0019	0,038
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE FRIJOLES Y PAPAS A LA FRANCESA	T010	Frijol cargamanto rojo, cocido, sin sal	30	30	48,3	2,43	0,18	8,07	0	13,8	0,63	0,3	0,3
		B091	Plátano hartón, verde, cocido, sin sal	30	30	39,9	0,27	0,09	9,18	13,5	2,1	0,15	0,06	0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	6,0	0,08925	0,01275	1,21125	168,045	3,4425	0,051	0,0255	4,4625
		B103	Tomate, crudo	8	6,4	1,5	0,0576	0,0064	0,2624	3,968	0,576	0,032	0,0064	0,384
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0
		B070	Papa, variedad harinosa, criolla, con cásc	110	110	93,5	1,54	0	19,91	0	4,4	0,55	0,44	2,2
		D012	Aceite de soya	8	8	72,0	0	8	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	10,0	0,14875	0,02125	2,01875	280,075	5,7375	0,085	0,0425	7,4375
		C044	Limón, crudo	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2
		B059	Lechuga común, cruda	25	13,75	2,5	0,11	0,01375	0,3575	1,375	2,8875	0,12375	0,04125	0,825
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	2,30										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	**773,3**	**24,4**	**22,8**	**111,8**	**562,5**	**65,6**	**3,1**	**3,0**	**57,5**
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**UL =600**	**UL =2500**	**UL =40**	**UL =7**	**UL =1500**
					600,0	**1100,0**	**9,5**	**7,7**	**1500,0**
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	**31,0%**	**28,0%**	**27,5%**	**32,1%**	**93,7%**	**6,0%**	**32,9%**	**39,1%**	**3,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MDN 02227 · MND 03774

 Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.